

**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



Электродуховка Steba KB M42

## **Загальна інформація**

Цей прилад призначений лише для приватного та внутрішнього використання і не повинен використовуватися в комерційних цілях. Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте його в безпечному місці. Коли прилад передається іншій особі, інструкцію з експлуатації слід передати цій особі.

Також використовуйте прилад лише так, як описано в інструкції та зверніть увагу на інформацію про безпеку. Без відповідальності за збитки або нещасні випадки, які спричинені не звертаючи уваги на інструкцію. Зніміть всю упаковку і наклейки. Ретельно вимийте всі деталі (див. очищення).

## **Інформація про безпеку**

· · Гаряча поверхня! Існує небезпека опіку при дотику поверхні під час роботи. Встановіть задню частину прилада на відстані 10 см до кухонної стіни.

· · Підключіть прилад і експлуатуйте його відповідно до технічних характеристик, зазначених на етикетці.

· · Цей пристрій не є вбудованою духовкою і не може використовуватися таким чином.

· · Не використовуйте, якщо шнур вилки пошкоджений. Перевіряйте перед кожним використанням.

· · Не вмикайте вилку мокрими руками.

· · Підключіть штепсель до правильно встановленої та легкодоступної штепсельної розетки.

· · Щоб від'єднати вилку живлення, завжди тягніть за вилку, а не за кабель.

· · Вимикайте прилад після кожного використання або в разі несправності.

· · Не тягніть за шнур. Не тягніть його за краї і не згинайте його занадто.

· · Тримайте шнур подалі від гарячих частин.

· · Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутність досвіду/знань за умови, що під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та зрозуміли пов'язані з цим небезпеки.

Діти не повинні використовувати упаковку як іграшку.

Діти не повинні виконувати технічне обслуговування, якщо тільки вони мають 8 років і старше і знаходяться під наглядом.

- Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від приладу і з'єднувального кабелю
- За дітьми слід наглядати, щоб вони не грали з пристроєм або пакувальним матеріалом (наприклад, пластиковими пакетами).
- Прилад не можна використовувати за допомогою таймера або окремою дистанційною системою!
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Не залишайте прилад на вулиці або у вологому місці.
- Ніколи не кладіть нічого на пристрій і не накривайте його вентиляційні отвори.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду.
- Залиште простір близько 10 см навколо пристрою.
- Ніколи не користуйтеся пристроєм після несправності, наприклад, якщо він зруйнований або його було пошкоджено будь-яким іншим чином.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, які виникли через використання пристрою іншим способом, як описано або була допущена помилка в користуванні.
- Щоб запобігти травмам, ремонт, наприклад заміна пошкодженого шнура, має виконуватися лише службою підтримки клієнтів. Необхідно використовувати тільки оригінальні запасні частини.
- Прилад нагрівається, транспортуйте тільки після охолодження.
- Використовуйте пристрій лише так, як описано в цьому посібнику.
- Не можна обгортати гриль фольгою (накопичення тепла).
- Не можна класти будь-які матеріали, такі як папір, картон, пластик тощо в прилад.
- Цей прилад призначений для використання в побуті та подібних приміщеннях:
  - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих місцях
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях
  - середовища типу "ліжка та сніданок".
- Перед першим використанням: очистити всі деталі, крім нагрівальних елементів, акуратно і дайте висохнути. Нагрійте пристрій приблизно 15 хв. для усунення запаху новизни.
- Увага! Корпус і скло нагріваються. Небезпека від опіків! Не ставте прилад на чутливу поверхню (наприклад, пофарбовані меблі) і тримайте на відстані не менше 70 см до горючих матеріалів.
- Під час роботи виходить пара. Тримайте руки та обличчя подалі.

- Якщо використовується подовжувач, він повинен мати поперечний переріз 1,5 мм<sup>2</sup>. Кабельний барабан завжди повинен бути розмотаний.
- Пристрій завжди повинен бути відключений від джерела живлення якщо він не контролюється і перед складанням, розбиранням або очищенням.
- Увага: оскільки жир, що капає, може легко запалити радіатор, ніколи гриль без сковороди! Виймаючи повну каструлю, не нахиляйте жодної мастило на радіаторі.
- Використовуйте ручку, що додається, щоб зняти дротяну решітку та пекарську форму.
- Очищайте після кожного використання.
- Завжди підсовуйте лоток для крихт під нижній радіатор.
- Гігієна: Завжди очищайте пристрій, щоб уникнути бактерій та утворення цвілі.

### **Прибирання**

- Увага! Перед очищенням витягніть вилку з розетки і дайте можливість пристрою для охолодження.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду.
- Залишки жиру необхідно видалити з міркувань гігієни та пожежної небезпеки.
- Не використовуйте абразивні засоби, спреї для духовки або розчинники.
- Очищайте корпус і внутрішню частину вологою ганчіркою з миючим засобом, очистити скло засобом для миття скла і висушити.
- Лоток для крихт і аксесуари можна мити гарячою водою і потім сушити. Знову вставте лоток для крихт.

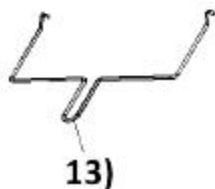
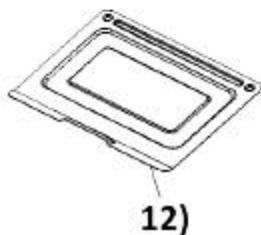
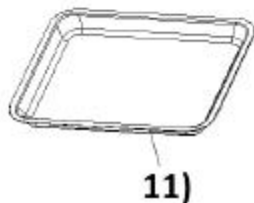
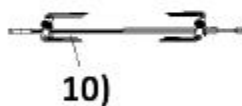
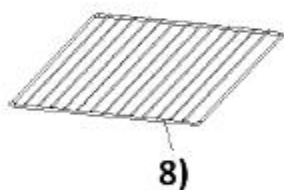
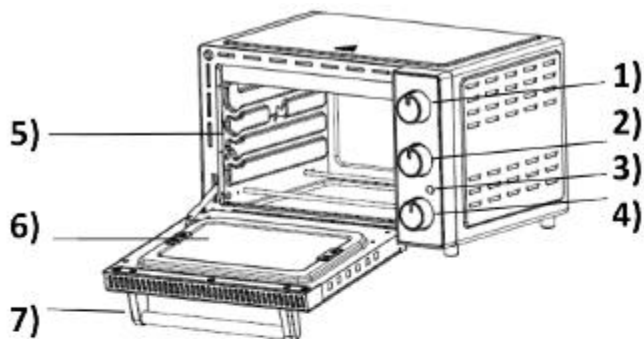
### **Робоче місце**

Важливо:

Ніколи не ставте цей пристрій на гарячі поверхні (наприклад, гарячі плити) або поруч із ними.

Використовуйте його тільки на рівній, стійкій і термостійкій поверхні. це є важливо, щоб поблизу пристрою не було легкозаймистих предметів.

Не ставте пристрій на край столу, щоб його не було доторкнутися дітьми або впасти при дотику.



1. Регулятор температури
2. Функціональна ручка
3. Індикатор живлення
4. Таймер
5. Рівні полиць
6. Скло двері
7. Дверна ручка
8. Дротяна решітка
9. Ручка каструлі
10. Вертел для гриля
11. Деко
12. Лоток для крихт
13. Ручка

**Нижній рівень полиці:**

для низькотемпературного приготування, рівень деко для гриля

**Середній рівень полиці:**

для запікання та смаження товстих шматків м'ясо, низькотемпературне приготування

**Верхній рівень полиці:**

для приготування на грилі тонких шматочків м'яса запечений

## Налаштування

### Функції (№ 2)



Режим очікування



верхній / нижній нагрів + конвекція



верхній нагрів + конвекція



верхній / нижній нагрів



верхній нагрів + жаровня



верхній / нижній нагрів + гриль + конвекція

### Таймер (№ 4)

Повністю налаштуйте годинник (поверніть на 90 хвилин), а потім скиньте потрібний час. Будь ласка враховуйте час попереднього розігріву в 10 хвилин під час встановлення часу. Якщо їжі немає досить підрум'янити, потім продовжити час.

Примітка: пристрій працює лише тоді, коли встановлено таймер.

### Потужність (№ 3)

Індикатор живлення вказує на роботу пристрою. Він починає світитися як тільки таймер встановлений і більше не світиться, коли таймер закінчився.

### Початок роботи

- Підключіть пристрій.
- Якщо таймер встановлено, він загоряється:
  - червоне світло показує, що пристрій готовий до роботи
  - внутрішнє освітлення включено
- Коли час мине, пролунає сигнал, і всі індикатори вимикаються.

Важливо! Завжди розігрівайте пристрій. Пристрій може злегка диміти на початку.

Не кладіть в прилад великі продукти, щоб не контактували з ними нагрівальні елементи. Готуйте дуже жирні страви на полиці 2 рівня на решітці, з каструлею на рівні полиці 1. Завжди ставте лоток для крихт на дно.



### **Гриль + Випічка з конвекцією**

- Для приготування на грилі або запікання ковбас, тонких скибочок м'яса, шматків птиці, риби тощо.
- Розкладіть їжу на дротяній решітці та вставте її в прилад посередині або вищій рівень. Завжди вставляйте деко на найнижчий рівень.
- Встановіть потрібну температуру.
- Їжу слід перевернути після половини часу приготування. заморожені продукти займають більше часу приготування.
- Виберіть функцію
- Потім виберіть потрібний час приготування. Після закінчення часу пролунає сигнал і пристрій вимикається.



### **Випікання на верхньому / нижньому вогні**

- Для випікання піци, тортів, тостів, смаження товстих шматків м'яса тощо.
- Вставте дротяну решітку на середній або нижній рівень і поставте піцу або деко на дротяній решітці.
- Встановіть потрібну температуру.
- Виберіть функцію
- Потім виберіть потрібний час приготування. Після закінчення часу пролунає сигнал і пристрій вимикається.



### **Гриль**

- Для смаження птиці на грилі.
- Закріпіть виделку для гриля на вертелі. Покладіть зв'язане м'ясо або птицю на рожен і закріпіть з другою виделкою для гриля. Будьте обережні, щоб м'ясо було посередині рожна.

Покладіть вертел з м'ясом на ручку гриля і вставте верхню частину рожна в отвір двигуна рожна на правій стороні внутрішнього корпусу. Потім поставте іншу сторону рожна на тримачі вертела.

- Завжди вставляйте деко на найнижчий рівень.
- Встановіть потрібну температуру.
- Виберіть функцію
- Потім виберіть потрібний час приготування. Після закінчення часу пролунає сигнал і пристрій вимикається.
- Використовуйте ручку рожна та ручку каструлі, щоб дістати готову їжу.

Примітка:

Після завершення випікання, приготування на грилі або розморожування поверніть термостат і функціональні ручки на «Вимкнено», а термостат на 0.

## Рецепти

Їжа для плоского гриля

М'ясо для гриля не товчіть, а обережно притискайте.

Після цього форму слід відновити. Ніколи не колоти в м'ясо, як може вилитися сік і м'ясо висохне.

Коли м'ясо має стати більш ніжним або отримати інший смак, ніж м'ясо потрібно помістити в маринад на деякий час. Заморожене м'ясо можна помістити в маринад і розморожуватися в ньому. Перед приготуванням на грилі маринад слід видалити

Ковбаса гриль

Різні види сосисок-гриль можна готувати на грилі на власний смак. Тонкі сосиски краще для гарного результату гриля. Сирі сосиски-гриль потрібно помістити в гарячу воду, поки шкіра не стане щільною. Потім шкірку ковбас необхідно висушити за допомогою кухонного рушника. Потім покладіть ковбасу на решітку та вставте її в пічку.

Фрикаделька на 4 особи



150 г тартару, 100 г фаршу, 1 жовток, ½ середньої цибулини, ½ пучка петрушки, 2 столові ложки олії, 1 зубчик часнику (можна пропустити), 1 суха булочка, сіль, перець, паприка, мускатний горіх  
Висушену булочку потрібно замочити у воді. Потім його потрібно добре перемішати з тартаром, фаршем і яечним жовтком. Потім додати нарізану цибулю, дрібно нарізану петрушку, видавлений часник і олію.

Потім приправити м'ясо сіллю, перцем, паприки і трохи мускатного горіха. Приправа повинна бути за власним смаком і пікантністю. З м'ясного тіста можна сформувати м'ясні батони. Помістіть їх у запікання сковорода і гриль.

#### Стейк з філе

150-200 г на людину. Філе потрібно натерти олією з двох сторін. Помістіть його на дротяну решітку та вставте її в духовку. Переверніть стейк через половину часу.

Стейк можна приготувати на грилі до рідкісної, середньої або хорошої готовності. Результат на грилі можна перевірити, обережно натиснувши виделкою на м'ясо. Коли м'ясо можна легко віджати, тоді стейк ще рідкість. Добре приготований стейк важче віджати. Після закінчення гриля додати трохи солі і перцю. А з травами приправлене вершкове масло можна додати для досягнення кращого смаку.

#### Шашлик

Важливе зауваження: всі інгредієнти потрібно нарізати однакового розміру, щоб досягти рівномірності до підрум'янювання та готовності.

#### Змішаний шашлик

На 4 шпажки

200г яловичого філе, 200г філе свинини, 100г товстого бекону, 3 цибулини, 2 болгарських перцю, сіль, перець, паприка, каррі, олія, шашликовий соус (з магазину)

Цибулю потрібно нарізати товстими скибочками, а м'ясо – кубиками однакового розміру. Покласти м'ясо перемішуючи шматочками болгарського перцю, скибочками цибулі та беконом на шампурі і змастити шампури маслом. Після смаження шашлик можна приправити і запропонувати з різними соусами для шашликів.

### Шашлик «балканський»

На 4 шпajки

400 г суміші свинини, 4 великі цибулини, 200 г маринованих огірків, 100 г маринованих пепероні, сіль, перець, паприка, каррі, томатний кетчуп  
Цибулю потрібно розрізати на четвертинки, а потім недовго тушкувати. М'ясо слід розрізати на шматки однакового розміру, а потім приколоти на шпajку, змінюючи с цибулю, нарізати огірок і пепероні. Після смаження шашлик можна приправити кетчупом.

### Шашлик «кавказький»

На 4 шпajки

400 г баранини (нежирного), 1 зубчик часнику, 100-150 г товстого бекону, 3 великі цибулини, олія, сіль, каррі  
М'ясо потрібно натерти зубчиком часнику і нарізати однаковими шматочками. Цибулю порізати на четвертинки, а бекон скибочками. М'ясо та інші інгредієнти слід наколотити на шпajку, змінивши. Змастіть шампур маслом перед приготуванням на грилі. Після запікання сіль і каррі потрібно насадити на шампур.

### Птиця

Птиця ідеально підходить для приготування інфрачервоним теплом. Шкіра діє як захист під якою м'ясо настоюється на жирі.

Важливо: м'ясо птиці можна засолити перед приготуванням на грилі, оскільки шкірка захищає м'ясо від зневоднення. М'ясо готове, коли шкірка відтягнеться від кінцівок гомілки.

Коли м'ясо наколюється, сік, що витікає, повинен бути прозорим.

Заморожену птицю перед приготуванням на грилі необхідно повністю розморозити. Необхідно видалити всі потрохи перед приготуванням на грилі. Особливо, якщо в маринаді є порошок паприки або каррі, тоді птицю слід замаринувати кухонною щіткою за короткий час до закінчення процесу гриля. Інакше шкіра потемніє і може з'явитися гіркий аромат.

Важливо, щоб м'ясо птиці вживати тільки тоді, коли воно повністю зварене.

Французька курка

Для 2 осіб

1 курка бл. 1000 г, трохи естрагону, 50 г вершкового масла, 1 чайна ложка солі, перець, паприка порошок

Курку потрібно промити, а потім повністю обсушити паперовим рушником.

Потім його потрібно приправити зсередини достатньою кількістю солі, перцю і порошку паприки.

Розтопіть вершкове масло, змішайте його з естрагоном і змастіть цією сумішшю курку рівномірно.

## **Риба**

Рибу можна чудово готувати за допомогою інфрачервоного випромінювання. Він готовий через короткий час і майже не містить жиру.

Рибу потрібно готувати з великою кількістю тепла, щоб білок в клітинах швидко згортався і щоб ніжне м'ясо залишалось соковитим. Для цього виду приготування риби дрібніші більше підходять, як форель, скумбрія, оселедець, лин, щука, вугор, палтус, лосось, шт.

Золотий окунь або минтай

1 філе золотого окуня або минтая з морозильної камери, лимонний сік, сіль, помідор, олія

Філе потрібно вийняти з упаковки і розморозити. Додайте трохи лимона соку на рибу і трохи посолити. Налийте трохи олії на сковороду. Після гриля будь ласка додати трохи помідорів для прикраси.

Рибні палички

Рибні палички потрібно покласти на решітку. Додайте до них трохи вершкового масла і підготувати їх.

Форель в стилі «Міллер».

1 форель (приблизно 300 г) на людину, лимонний сік, сіль, вершкове масло

Для досягнення найкращих результатів слід використовувати свіжу форель. Необхідно видалити всі кишки, і повністю висушити. Покладіть

трохи лимонного соку всередину і зовні риби трохи посолить. Деякі трави можна додати всередину риби.

Помістіть форель на решітку і підготуйте. Коли рибу подають, влийте трохи розтоплене вершкове масло поверх форелі.

### Скумбрія

1 скумбрія на особу, лимонний сік, сіль, масло

Для пасти: 2 столові ложки гірчиці, 2 столові ложки подрібненої петрушки

Видалить кишки скумбрії. Потім промийте і обсушіть рибу. Розрізати по діагоналі 3 рази з кожного боку риби. Потім додайте всередину і зовні риби трохи солі і лимонного сок. Покладіть пасту всередину риби. Помістіть його на решітку та підготуйте.

### Тостування

#### Тост Гаваї

На тост: 1 скибочка шинки (приблизно 20 г), 1 скибочка ананаса, скибочка плавленого сиру, 1 шматочок тостового хліба

Хліб слід підсмажити перед тим, як покласти на нього інгредієнти. Потім вершкове масло підсмажений хліб і покласти на нього шинку, потім ананас, а потім сир. Після чого тост потрібно покласти на дротяну решітку та помістити в решітку.

#### Піца з грибами та саямі

На 4 особи

Для тіста: 15 г дріжджів, 2 столові ложки теплої води, 1 щіпка цукру, 2 склянки борошна, ½ чайна ложка солі, 1 столова ложка оливкової олії

Для соусу: 1 цибулина, ½ банки помідорів зі шкіркою, 1 маленька банка томатної пасти, ½ чайна ложка базиліка, ½ чайної ложки орегано, цукор і сіль, ½ зубчика подрібненого часнику, 1 столова ложка оливкової олії

Для начинки: 250 г сиру моцарелла, 125 г нарізаної саямі, 1 невелика банка нарізаних шматочків грибів.

Дріжджі потрібно змішати з водою і цукром. Помістіть суміш на тепле місце і накрийте його тканиною, поки дріжджі не попливуть зверху води. Тим часом борошно і сіль потрібно просіяти разом в миску.

У середині борошна зробіть поглиблення і залийте дріжджі водою і

олії в поглиблення. Потім повністю перемішайте його гачком для тіста. Потім сформуйте тісто на кульку. Насипте на кульку трохи борошна, покладіть його на кухонну тканину і покладіть в теплому місці, поки він не досягне приблизно вдвічі розміру (прибл. 1 година).

Цибулю потрібно підготувати на сковороді до напівпрозорості. Покласти часник, помідори і томатну пасту до цибулі і перемішайте. Потім додайте решту соусу інгредієнтів і готуйте під кришкою бл. 30 хв на слабкому вогні. Соус між тісто та начинка зроблять піцу соковитішою та насиченішим смаком. Це може використовуватися для різних видів піци. Форму для випікання змастіть олією і рівномірно розподіліть тісто по сковороді. Покласти соус на тісто. Покладіть начинку на піцу і додайте трохи олії. Потім вставте піцу в духовку.

## Торт

### Базовий рецепт

Форма для запікання прямокутна (30 см)

200 г цукру, 200 г борошна, 200 г м'якого маргарину або вершкового масла, 1 щіпка солі, 1 невелика пачка ванільного цукру, 4 яйця середнього розміру, 1 ½ чайної ложки розпушувача

Додайте масло, цукор і ванільний цукор в миску. Потім перемішати міксером на найвищий рівень протягом приблизно 5 хвилин, поки суміш не стане пінистою. Додайте яйця і ретельно перемішайте.

Тепер додайте борошно через сито в миску і додайте розпушувач і сіль і швидко і ретельно перемішайте. Вершкове або олія до внутрішніх стінок форму для запікання і посипте їх борошном. Вставте тісто у форму і помістіть форму на решітці. Випікайте його, поки скоринка не стане золотистою.

### Яблучний пиріг

Деко для пружинної форми, приблизно 20 см

Тісто 120г цукру, 200г борошна, 200г холодного маргарину або вершкового масла, 1 щіпка солі, 1 невеликий пакет ванільного цукру, 1/4 яйця

Начинка: 600 г кислих яблук, 60 г родзинок, 60 г цукру, 2 столові ложки подрібнених горіхів, 1 чайна ложка кориці, 1 чайна ложка лимонного соку

Глазурування: решту яйця використали для тіста

Помістіть всі інгредієнти тіста в миску і ретельно вимісіть до однорідності.

Поставте тісто на деякий час в прохолодне місце. Масло і на дно висипте борошно і внутрішня стінка пружинної форми. 2/3 тіста розкачати до товщини прибіл ½ см і покладіть його на дно та з боків пружинної форми.

Очистіть і наріжте яблука тонкими скибочками. Яблука змішати з родзинками, цукром, корицею і лимонний сік і викладіть їх у форму.

Тепер решту тіста потрібно розкачати і нарізати смужками. Розмістіть смужки

у вигляді хреста на торті. Використовуйте кухонний пензлик, щоб додати глазурне яйце смужки.

Після випікання пиріг потрібно вийняти з форми, поки він ще теплий.

### **Правильна утилізація цього продукту**

Це маркування вказує на те, що цей продукт не слід утилізувати разом з іншими побутових відходів по всьому ЄС. Для запобігання можливої шкоди навколишньому середовищу або здоров'я людей від неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Повертатися використаного пристрою, скористайтеся системою повернення та збору або зв'яжіться з продавцем де був придбаний товар. Вони можуть вважати цей продукт екологічно безпечним переробка.

Утилізація упаковки: не викидайте матеріали упаковки. Будь ласка, покладіть його в сміттєву корзину.

Подарункова коробка: папір, слід покласти в пункт збору старого паперу.

Пластиковий пакувальний матеріал і фольгу слід збирати в спец збірні контейнери.

**Обслуговування та ремонт:**

Якщо прилад необхідно відремонтувати, зв'яжіться з продавцем або з виробник:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Штруллендорф / Німеччина

Роздача-Тел.: 09543 / 449-17 / -18,

Сервіс-Тел.: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19

e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Інтернет: <http://www.steba.com>